

Saisonale Empfehlungen unseres Küchenchefs Benjamin Maier

Speisen

Vorspeise Hauptgang

Kürbiscrèmesuppe Cranberrys Ingwer Sauerrahm Baumnüsse	V	14.00	
Wildschweinrücken Kalt aufgeschnitten Five-Spice-Gewürzmischung Orangen Fenchel Federkohl		22.00	
Duett vom Sikahirsch und Reh Sikahirschentrecôte Rehxaxe Marroni Kürbiskern-Risotto			46.00
Wildschweinschmorbraten Spekulatius-Jus Hokkaido-Kürbis Eierschwämmli hausgemachte Spätzli			36.00
Gebratene Rehschnitzel Wild-Rahmsauce Rotkraut Preiselbeer-Konfi Schupfnudeln			39.00
Klassischer Rehpfeffer "Jäger Art" Währschafter Pfeffer glasierter Rosenkohl hausgemachte Spätzli			38.00

Unsere Weinempfehlung

10 cl 75 cl

Simonsig Chenin Blanc W.O. Stellenbosch (Südafrika) Produzent: Simonsig Traubensorte: Chenin blanc	8.00	45.00
Expression (Schweiz) Produzent: Domaine du Manoir, Vaud AOC Traubensorte: Galotta	8.00	47.00